

歓送迎会 プラン

歓送迎会プラン特典 映写機材一式貸出

ご利用時間2時間

20名様より承ります

※歓送迎会プラン(お料理・お飲物セット)をご利用の30名様以上の団体様が対象となります。

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

※延長の場合は、30分につきお一人様プラス550円(税込)となります。

※お料理を個人盛でご希望の場合は、お一人様につき550円(税込)にて承ります。当日の予約状況により、お受けできない場合もございます。

※アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃる場合、弊社指定のアレルギーカルテにご記入いただき1週間前までにご提出ください。ご提出なき場合は対応いたしかねますので、予めご了承ください。

※20名様を下回る場合は、室料が発生いたします(15名様以下の場合、15名様分のご宴会料金+室料を頂戴いたします)。



おすすめ
お一人様
6,000円
プラン
(税込)

〈冷製お料理〉

- ・鯛のカルパッチョ 柑橘ドレッシング
- ・厚切りベーコンのミモザ風シーザーサラダ
- ・春のちらし寿司
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・長いも入りしんじょの天ぷら
- ・牛フィレ肉とじゃがいも、青菜のガーリック炒め
- ・白身魚とパプリカの甘酢餡かけ
- ・煮込み豆腐の豚肉巻き 照り焼きソース

同窓会・OB会プラン

30名様よりご予約を承ります。
お料理は歓送迎会プランよりお選びください。

【特典】

- ①ご利用時間 30分延長
- ②映写機材一式貸出
- ③ネームケース無料貸出

※歓送迎会プラン特典との併用は出来かねます。



※写真はイメージです。天候・仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございます。

オプションメニュー



握り寿司に
アップグレード
お一人様
660円
(税込)



お肉料理の
アップグレード
お一人様
660円
(税込)



※デミタスコーヒーを
セルフサービスで
ご提供となります。

食後の
コーヒー
お一人様
330円
(税込)



お一人様 5,000円プラン(税込)

※オンテール形式またはビュッフェ形式よりお選びいただけます

〈冷製お料理〉

- ・旬食材の先付 春の装い
- ・生ハムとミニトマトのサラダ仕立て イタリアンドレッシング
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・鶏もも肉ときのこの酒蒸し 香味野菜添え
- ・白身魚のロティ マスタードソース
- ・牛肉と筍のみぞれ煮
- ・イカ、新キャベツと玉子のオイスター炒め
- ・ご飯料理



お一人様 7,000円プラン(税込)

〈冷製お料理〉

- ・旬食材の先付 春の装い
- ・お造り盛り合わせ
- ・握り寿司
- ・季節のデザート

〈温製お料理〉

- ・白身魚と春野菜の椀物
- ・牛フィレ肉のポアレ 洋風ソース
- ・魚介ときのこのラグー 地中海風
- ・松山どりとはパプリカのカシューナッツ炒め



フリードリンクプラン *2時間飲み放題

- ・アルコール付ドリンクプラン 2,500円(税込)
瓶ビール(キリン)、焼酎(麦・芋)、ワイン(白、赤)、ウイスキー、果実酒、ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース

- ・アルコール付ドリンクプラン+日本酒(燗・ひや) 2,800円(税込)

- ・ソフトドリンクプラン 1,100円(税込)
ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャーエール

※写真はイメージです。